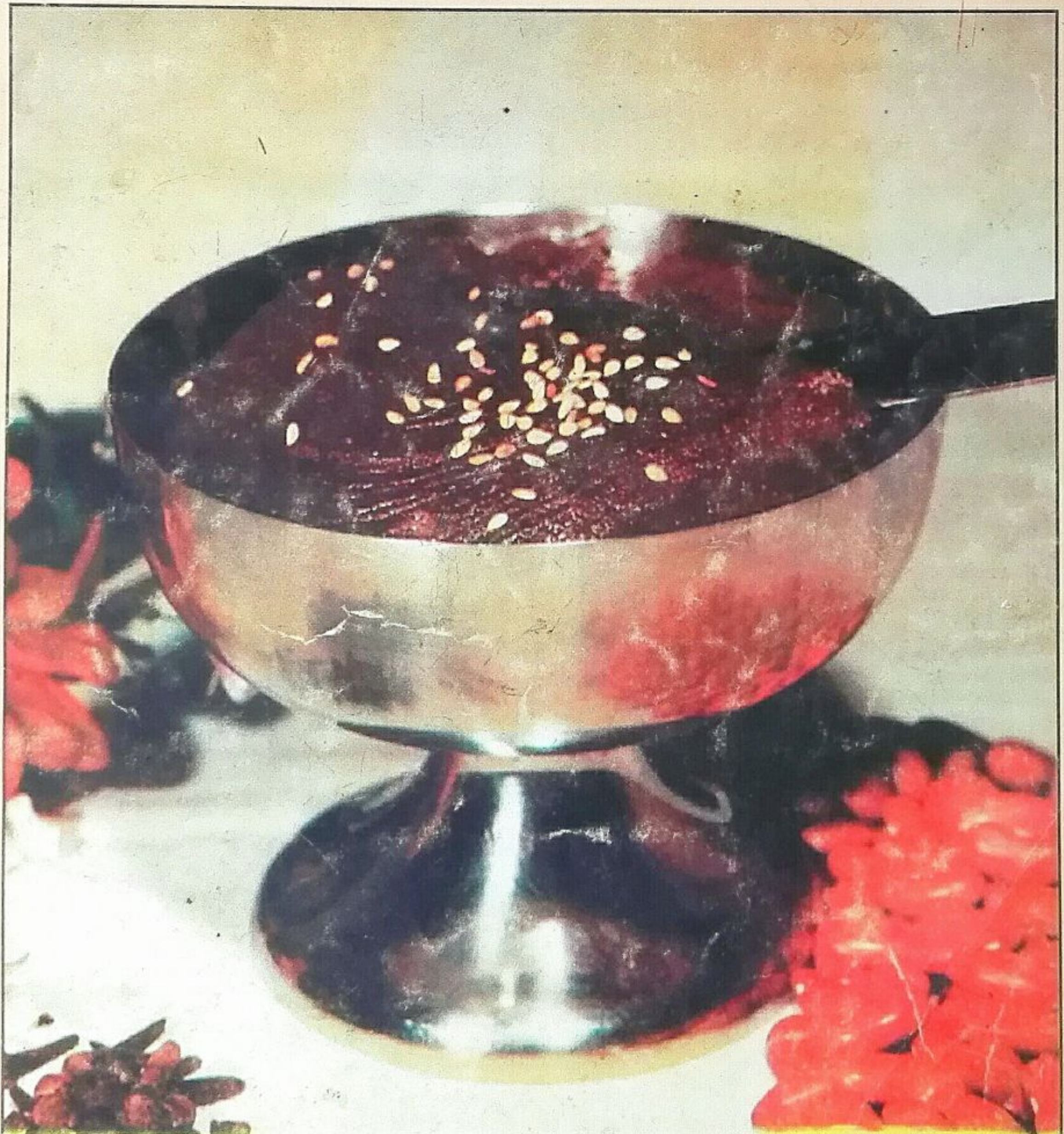
RECETARIO DE COCINA

Dulces Peruanos



DULCES PERUANOS

CREMA VOLTEADA

Ingredientes:
- 1/2 taza de azúcar
- 2 latas de leche condensada
- 8 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Batir la leche con la vainilla y los huevos. A parte, acaramelar un molde de corona con azúcar derretida y verter la mezclar anterior. Llevar al horno fuerte en baño maría, hasta que cuaje. Dejar enfriar y demoldar en una fuente.

MANJARBLANCO

Ingredientes:
- 3 litros de leche
- 1 kilo de azúcar
- 1 rama de canela
- 200 grs. de pallares, sancochados y licuados

Preparación:

Poner la leche en una olla, el azúcar con la canela y los pallares, y hervir a fuego lento. Mueva constantemente con cuchara de palo, siguiendo siempre el mismo sentido hasta que haya tomado punto.

CHAMPUS DE LECHE

Ingredientes:
- 1/2 palo de canela
- 5 tazas de leche
- 2 tazas de azúcar
- 4 cucharadas de harina preparada
- 1 cucharada de harina de maíz
- 1 taza de mote pelado y ligeramente triturado
- Canela molida

Preparación:

Remover en una olla la leche, la canela y el azúcar hasta que hierva. Disolver las dos harinas en un poco de agua fría e incorporarlos a la preparación anterior, removiendo constantemente con una cuchara de madera. Agregar el mote y cocinar a fuego lento hasta que el mote esté cocido y el champús espeso. Servir caliente espolvoreando con la canela molida.

FRIJOL COLADO

Ingredientes:
- 1 kilo de frijoles negros
- 2 kilos de azúcar rubia
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de ajonjolí tostado

Preparación:

Remojar durante 24 horas los frijoles en un recipiente con agua fría. Escurrir, enjuagar y cocinar los frijoles. Cuando hayan enfriado, licuarlos con la leche. Cocinar a fuego lento la mezcla con el azúcar hasta que se espese. Cuando tome su punto agregarles media taza de ajonjolí tostado y molido. Dejar enfriar y servir espolvoreando con el resto del ajonjolí tostado.

BUDIN DE PASAS

Ingredientes:

150 grs. de pasas
- 1 lata de leche condensada

- 50 grs. de harina
- 50 grs. de mantequilla
- 3 huevos
- 1 limón
- 2 cucharadas de ron, canela en rama.

Preparación:

Macerar las pasas en el ron durante 30 minutos. Diluir la leche condensada en una taza de agua, añadir la canela y la cáscar del limón, y hervir durante 10 minutos a fuego lento. Dorar la harina con la mantequilla, verter la leche colada, poco a poco, y mover continuamente durante 15 minutos. Añadir las pasas junto con el ron y dejar enfriar. Una vez tibio, agregar las yemas, mezclar bien e incorporar las calras batidas a punto nieve. verter en un molde untado con mantequilla y cocer en el horno durante 45 minutos. Servir frío.

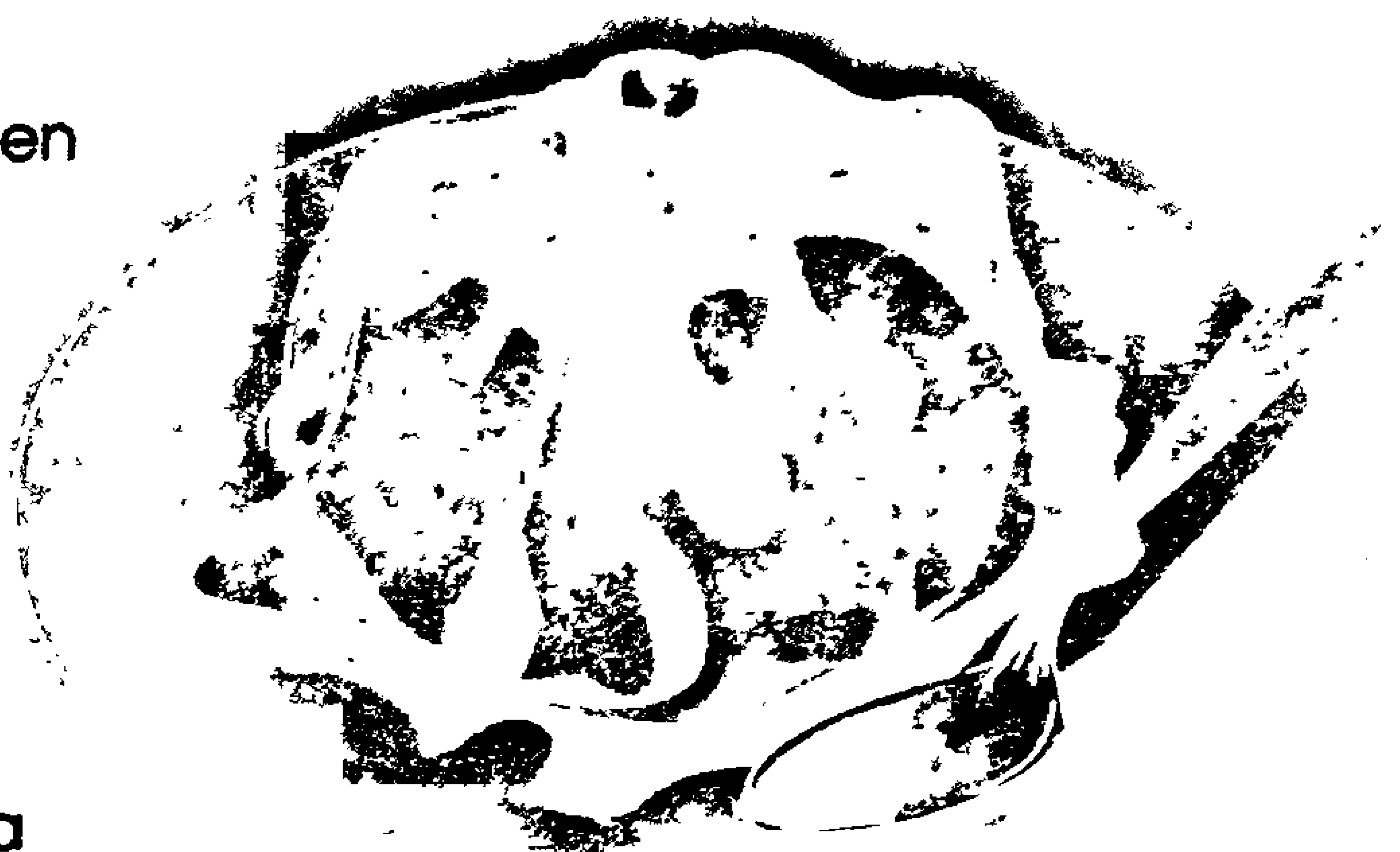
MERENGUITOS

Ingredientes:
- 4 claras de huevos
- 2 tazas de azúcar
- Agua

Preparación:

Preparar un almíbar espeso con azúcar y agua, y echarlo hirviendo sobre las claras batidas a punto de nieve. Batir bien y agregar unas gotas de limón. Una vez duro, con ayuda de una manga de repostería, formar los merenguitos sobre papel manteca y cocer en horno suave alrededor de 20 minutos. Dejar enfriar dentro del horno. No deben exponerse a corrientes de aire porque se bajan. Si desea untar con manjarblanco y pegar de dos en dos.

MANZANAS ASADAS



Ingredientes:
- 6 manzanas
- 6 cucharaditas de azúcar rubia
- 6 ramitas de canela
- 6 cucharaditas de mantequilla
- Canela en polvo

Preparación:

Lavar las manzanas y sacarles el corazón. Rellenar la cavidad de cada anzana con una cucharadita de azúcar, una de mantequilla, una ramita de canela y espolvorear con canela en polvo. Colocarlas en una bandeja para hornearlas rociándoles el jugo que van soltando. Servir calientes, adornando con un marrasquino.

MAZAMORRA DE CHANCACA

Ingredientes:
- 3 tapas de chancaca
- 4 tazas de agua
- 6 cucharadas de harina
- 1 lata de leche evaporada
- 1 rama de canela

Preparación:

En una olla, hervir la chancaca con el agua y la canela, Aparte, disolver la harina en la leche y llevarlo en un

colador muy fino. Añadir a la miel de chancaca y mover todo el tiempo hasta que esté cocida. Al servir, espolvorear con canela molida.

ARROZ CON LECHE

Ingredientes:
- 3 tazas de agua
- 1 taza de arroz
- 3 tazas de azúcar
- 3 tazas de leche evaporada
- Nuez moscada rallada
- 100 grs. de pasas sin pepa
- canela molida, sal
- 50 grs. de almendras

Preparación:

Hervir el agua con una pizca de sal. Añadir el arroz y dejar cocinar. Cuando se haya secado el agua, incorporar el azúcar, las almendras peladas y picadas, las pasas, la leche, y cocer a fuego lento, removiendo constantemente hasta que tome punto. Agregar una pizca de nuez moscada. Servir caliente, espolvoreando canela molida.

CACHITO DE MANTEQUILLA

Ingredientes:
- 1 kilo de harina
- 225 grs. de mantequilla
- 1 cuchara de sal
- 2 tazas de agua fria
- 3 1/2 cucharaditas de levadura fresca
- 1 taza de azúcar
- Yemas de huevo, leche

Preparación:

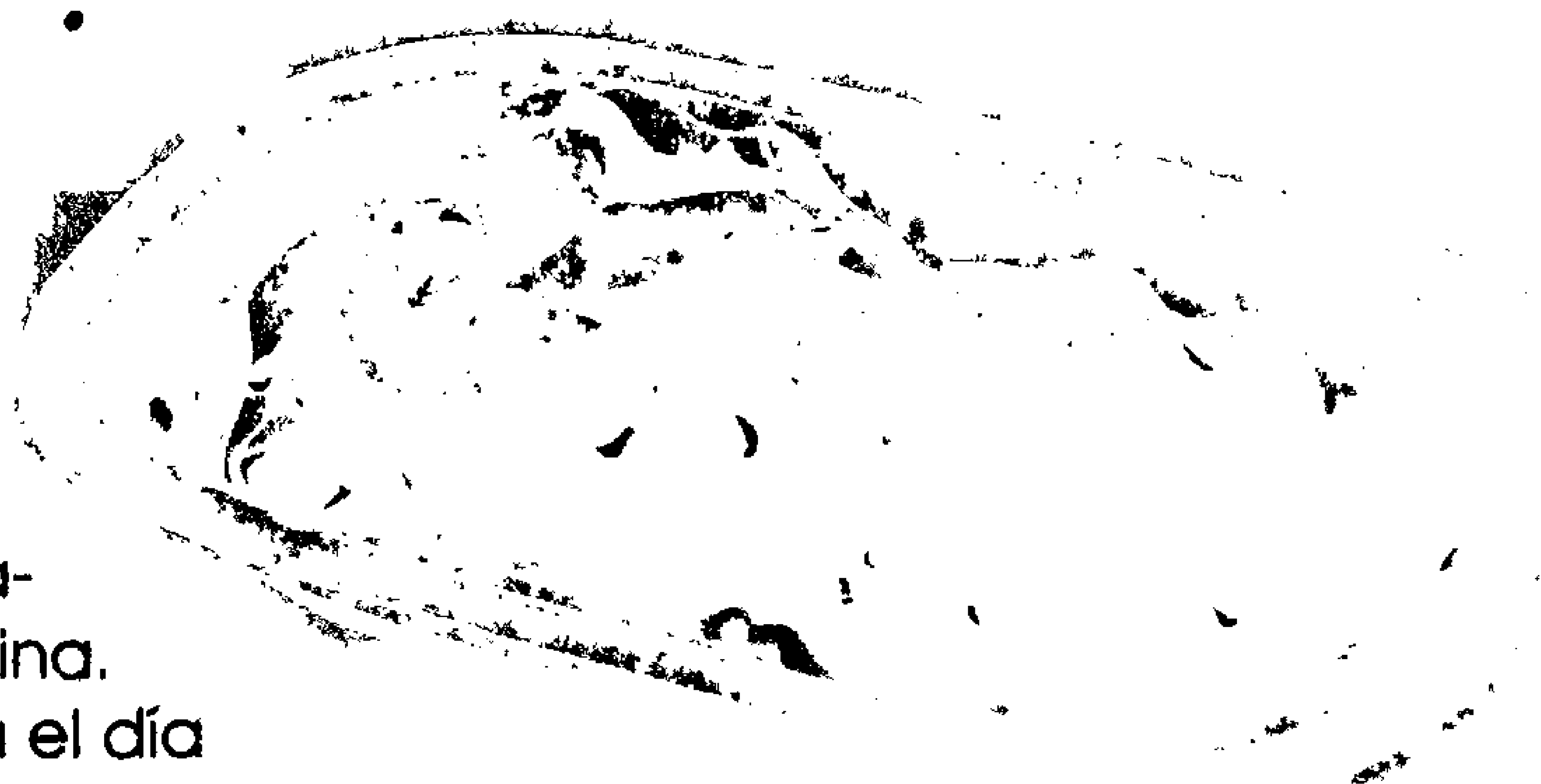
Mezclar el agua, la levadura, el azúcar, la sal y la harina. Batir bien y dejar reposar hasta el día siguiente. Extender un poco de harina sobre una mesa y verter encima la masa preparada. Agregar la mantequilla y amasar suavemente. Tomar porciones de la masa y formar rosquitas, cachitos, pan redondo, etc. Pintar con una mezcla de yemas y leche y hornear a temperatura mediana hasta que doren.

PICARONES

Ingredientes:
- 1/2 kilo de harina con levadura
- 1/2 kilo de camotes cocidos
- 150 grs. de zapallo
- 50 grs. de levadura fresca
- 1 copita de pisco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de granos de anís
- Sal

Preparación:

En una olla con agua, cocer el zapallo junto con el anís y una pizca de sal. Aparte, disolver la levadura en un poco de agua tibia (la que usó para cocer el zapallo) y dejar reposar un rato. Mezclar la harina, el zapallo, el camote y la levadura. Batir constantemente, añadiendo el pisco y el huevo, hasta convertirse en una masa espesa, homogénea de color amarillo. Cubrirla con un paño y dejar reposar



hasta que su volumen aumente. Con los dedos mojados en agua con sal tomar un poco de masa y hacer un agujero en el centro presionando con el dedo pulgar. Echarlos al sartén con abundante aceitecaliente dando vueltas con un palito de caña para mantener la forma. Retirar, escurrir y servir calientes bañados con miel de chancaca.

SANGUITO DE PASAS

Ingredientes:
- 1/2 kilo de harina de maíz amarillo
- 1/4 de kilo de manteca
- 3 bolas de chancaca
- 1 copa de vino dulce
- 1 rama de canela
- Clavo de olor, anís
- Cáscara de naranjas, pasas

Preparación:

En una olla, poner la chancaca con tres tazas de agua, un trozo de cáscara de naranja, anís, canela y clavo de olor. Dejar hervir y colar. Reservar un poco de miel para agregar si se reseca demasiado. Poner a fuego lento la miel y, cuando esté hirviendo agregar 1 cucharada de manteca y luego la harina poco a poco removiendo constantemente hasta que se cocine. Añadir las pasas, luego el resto de manteca y el vino. Dejar cocer hasta formar una masa espesa y consistente.

CHAPANAS

Ingredientes:
- 1 kilo de yucas
- 1 kilo de chancaca
- 1 cuchara de anís en grano
- Hojas de plátano

Preparación:

Pelar las yucas, retirar las venas y moler las con la chancaca en un molinillo de carne, una y otra vez, hasta obtener una masa suave. Luego, mezclar la asa con el anís, repartir en pequeñas proporciones y envolverlas en las hojas de plátano soasadas. Atar, formando paquetitos, y cocinar en una olla con agua, 15 a 20 minutos.

CARAMELOS CASEROS

Ingredientes:
- 150 grs. de glucosa
- 50 grs. de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 150 grs. de azúcar
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 1/2 taza de leche caliente
- 1 cucharada de maicena
- Unas gostas de colorante vegetal.

Preparación:

En una olla, disolver el azúcar y la glucosa con la leche caliente. Incorporar la vainilla y el colorante. Cocinar a fuego lento removiendo con una cuchara de palo. Luego verter la vainilla y el colorante. Retirar y verter en una fuente enmantequilla. Dejar que entibie, formar bastones y cortatrlos en rodajas. Mezclar la maicena con el azúcar en polvo y espolvorear sobre los caramelos.

BIZCOCHUELO ESPECIAL

Ingredientes:
- 10 yams
- 4 cuchadaras de agua fría
- 250 grs. de azúcar
- 270 grs. de harina

- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 10 claras batidas a punto nieve
- 1/2 cucharadita de sal fina

Preparación:

Batir las yemas con el agua y el azúcar hasta que se espesen. Agregar la harina y la esencia, mezclando suvamente; luego ponerles las claras batidas con la sal. Mezclar y colocar en el molde enmantequillado y enharinado. Cocinarlo con horno moderado.

PASTELITOS DE COCO

Ingredientes:
- 300 grs. de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 10 cucharadas de leche
- 100 grs. de mantequilla
- 150 grs. de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza de coco rallado

Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar, agregarle los huevos y batir, después la leche y la harina mezclada con el polvo de hornear y el coco. Mezclarlos bien, colocar en moldecitos enmantequillados y enharinados. Cocinar en horno de temperatura regular.

ROSCAS DE COCO

Ingredientes:
- 5 claras
- 400 grs. de azúcar molida
- 350 grs. de coco seco rallado

Preparación:

Poner en un bol de cobre las calrás de huevo y batirlas; cuando estén bien consistentes se colocan sobre fuego lentoy se sigue batiendo hasta que se calienten bien; entonces, sin dejar de batir, se les va agregando el azúcar en forma de lluvia.Retirar después del fuego y añadirle el coco mezclando suavemente con la cuchara de palo. Levantar luego, por cucharadas y colocarlas en chapa enmantequilladas y enharinadas. Cocinar en horno suave durante una hora aproximadamente.

PANCITOS RICOS

Ingredientes:
- 500 grs. de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cuchárada de azúcar
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 70 grs. de mantequilla
- Leche

Preparación

Unir todos los ingredientes, formAr una masa que no sea muy blanda ni muy consistente y hacer pancitos individuales; colocarlos sobre chapas enmantequilladas y enharinadas y dejarlos reposar durante 15 minutos. Pintarlos con huevo batido y cocinarlos en horno a temperatura regular.

¿Por qué cernir la harina?
La harina cernida o tamizada evita que los grumos o las impurezas perjudiquen el resultado final. Por eso se aconseja pasar la harina por un cernidor (Colador o tamiz) antes de prepararse a usarla.

DULCE DE HUEVOS

Ingredientes:
- 12 yemas
- 250 grs. de azúcar refinada
- ralladura de la cáscara de naranja

Preparación:

Poner en tazón, con preferencia de cobre y de fondo redondo, las yemas, el azúcar refinada molida, la ralladura de la cáscara de naranja; colocar a fuego moderado, revolviendo continuamente con batidorcito de alambre hasta que esté algo espeso y al revolver se despegue rápidamente del recipiente.

CAMPOTA DE FRUTAS SECAS

Ingredientes:
- 200 grs. de pasas
- 200 grs. de guindones
- 200 grs. de huesillos
- 200 grs. de orejones
- 1 kilo de azúcar
- 1 litro de agua
- 1 palo de canela y de 6 clavo de olor

Preparación:

Lavar bien las frutas secas y ponerlas a hervir en una olla grande con el azúcar, la canela y el clavo hasta que las frutas estén blandas y hayan absorbido el dulce. Servir frio o caliente con piña fresca picada.

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes:
- 1 kilo de membrillos
- 1 kilo de azúcar

Preparación:

Pelar y cortar los membrillos en 4 trozos, colocarlos en una olla con agua hasta que los cubra. Tapar y cocer a fuego fuerte. Licuar los membrillos y volverlos a la olla. Agregar el azúcar y dejare hervir a fuego lento hasta que espese.

GUARGÜEROS

Ingredientes:
- 7 yemas
- 1 taza de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 copita de pisco
- 1 cucharadita de manteca
- Manjar blanco, Aazúcar en polvo
- Aceite para freír

Preparación:

Batir las yemas hasta que estén cremosas, añadir la harina cernida con el polvo de hornear, el pisco y la manteca derretida. Mezclar bien y colocar sobre la mesa de trabajo. Amasar hasta formar una masa compacta. Estirar con unrodillo hasta que quede bien delgada y cortar circulos o cuadrados. Darles forma de cartucho y pegar los extremos con clara de huevo, freirlos en aceite caliente, dándoles vuelta con ayuda de 2 palitos de caña. Retirar y escurrir sobre un papel absorvente. Rellenarlos con manjar blanco y bañarlos con azúcar.

BESITOS

Ingredientes:
- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 huevos

Preparación:

Mezclar la mantequilla con el azúcar, los huevos batidos, la harina y la levadura hasta formar una masa.

Formar bolitas pequeñas y aplanarlas. Colcarlas en una lata engrasada, hornearlas hasta que doren y servir untándoles manjarblando.

CACHITOS DE MANTEQUILLA

Ingredientes:
- 1 kiñlo harina preparada
- 225 grs. de mantequilla
- 1 cucharada de sal
- 2 tazas de agua tibia
- 3 1/2 cucharaditas de levadura
- 1 taza de azúcar
- 2 yemas de huevo

Preparación:

Mezclar el agua, la levadura, el azúcar, la sal y la harina. Batir bien y dejar en reposo hasta el día siguiente. Extender un poco de harina sobre una mesa y verter la masa preparada agregando la mantequilla. Tomar porciones de la masa y formar los cachito. Pintar con una mezcla de yemas y leche y hornear a temperatura media hasta que doren.

GELATINA DE FRESA CON LECHE

Ingredientes:
- 1/2 kilo de fresas lavadas y sin rabitos
- 2 cucharadas de colapez
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de leche evaporada
- 1 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación:

Licuar las fresas con el jugo de limón, la vainilla y el azúcar. Disolver el colapez en 1/4 de taza de agua caliente y mezclarlo con el licuado de fresas. Añadir la crema de leche, la leche evaporada y batir en la licuadora a baja velocidad. Colocar la mezcla en un molde húmedo y refrigerar hasta que cuaje. Desmoldar sumergiendo el recipiente, po unos minutos, en agua caliente.

CONSEJO

Dulces con frutás

Si es aficionado a los dulces o pasteles caseros de frutas, elija algunas bien maduras, que no suelten demasiada agua ni que necesiten de mucha azúcar.

CAMOTILLO

Ingredientes:
- 1 kilo de camote
- 1 kilo de azúcar rubia
- ralladura de naranja
- grageas de colores

Preparación:

Pelar y cocinar el camote en agua. Después prensarlo hasta convertirlo en puré. Ponerlo al fuego, en una olla, junto con el azúcar y la ralladura de cáscara de naranja. Mover continuamente hasta que se vea el fondo de la olla y la masa se desprenda de los lados. Después de enfriar formar yuna especie de cigarros y colocarlos en una bandeja para hornearlos a fuego suave. Desprender con un cuchillo caliente y espolvorear con grajeas de colores.

WAFFLES

Ingredientes:
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 1/2 de cucharaditas de polvo de hornear

- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 huevos

Preparación:

Se cierne la harina, la levadura, la sal y el azúcar. Luego, agragar la leche, la mantequilla derretida y las yemas, se añaden las claras batidas y se pone todo en molde para waffles enmantequillados y bien calientes se lleva al horno. Se sirve con miel o almíbar.

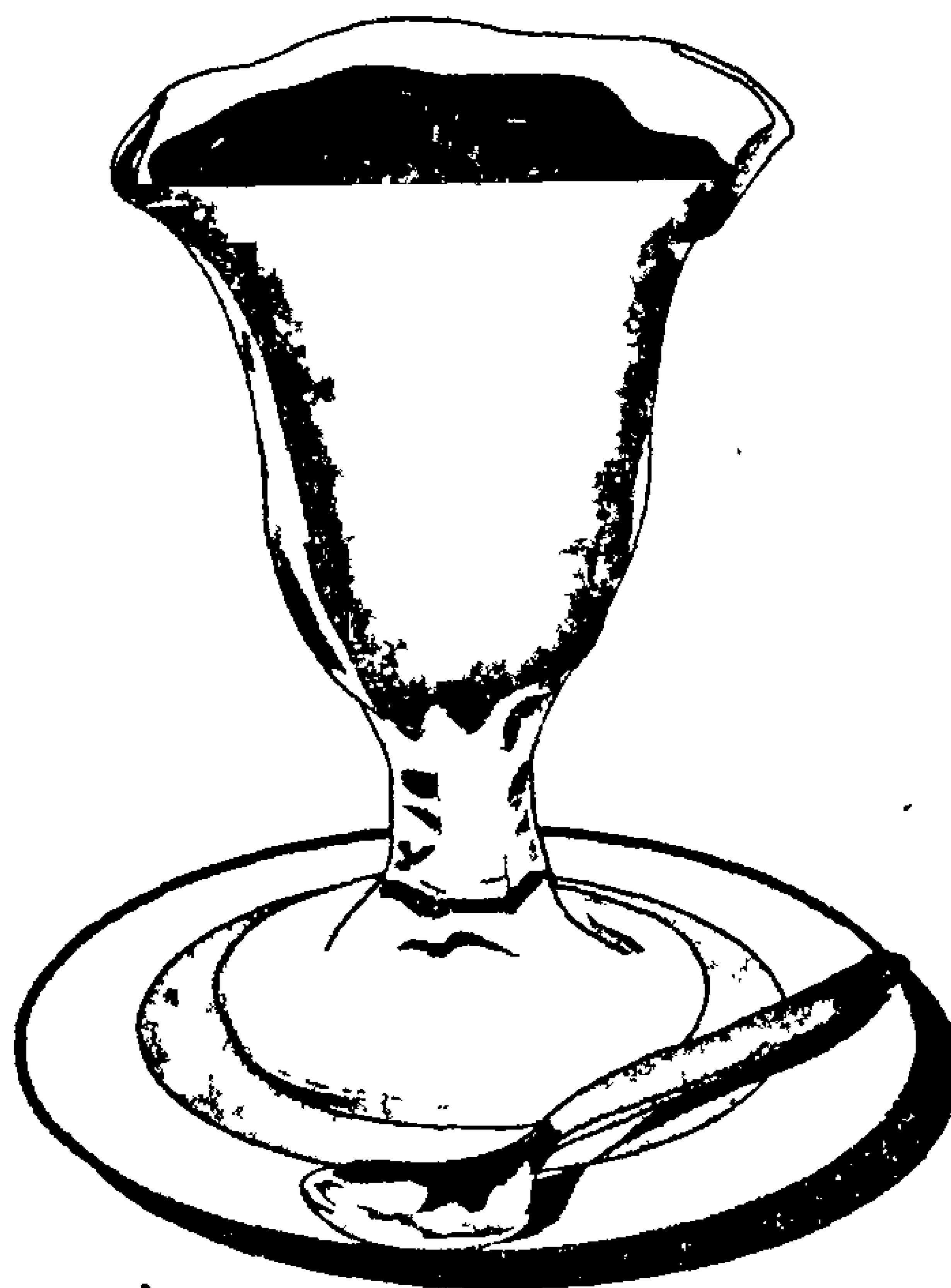
RANFAÑOTE

Ingredientes:

- 3 panes franceses, cortado en dados y tostados
- 2 bolas de chancaca
- 1/4 de kilo de nueces
- 1/4 de kilo de coquitos chilenos
- 4 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de anís en grano

Preparación:

Cortar el pan en cuadraditos y tostarlo en el horno caliente. En una olla, hervir la chancaca con una taza (aprox.) de agua caliente, canela, clavo de olor y anís. Cuando la chancaca se haya disuelto, colar y poner a hervir nuevamente en una olla limpia. Cuando la miel de chancaca esté burbujeando, añadir el pan. Cocinar a fuego lento hasta que los trozos de pan hayan absorbido la miel. Agregar la nueces peladas y picadas y los coquitos rallados o picados. Dejar hervir por unos minutos. Finalmente, incorporar el vino y la mantequilla y cocinar hasta que seque.



MAZAMORRA MORADA

Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina de camote
- 1/4 de kilo de orejones, huesillos, guindas secas
- 1 piña pelada
- 1/4 de kilo de maíz morado
- 12 tazas de agua
- 1/2 taza de jugo de limón
- Canela entera y molida, clavos de olor
- Azúcar a gusto

Preparación:

Remojar las frutas secas horas antes. Cortar la piña en trozos pequeños y escurrir las frutas secas. Hervir el maíz morado con las cáscaras de piña, clavo y canela durante 35 minutos. Medir 12 tazas de esa agua morada. Disolver la harina de camote en 2 tazas de esta misma agua pero fría. Hervir 45 minutos, moviendo cada 10 minutos constantemente agregando azúcar al gusto. faltando 10 minutos Agregarle la fruta cocida. Terminada la cocción, añadir el jugo de limón , vaciar a un a dulcera. Espolvorear canela molida.

ARROZ ZAMBITO

Ingredientes:
- 1/2 kilo de arroz
- 4 1/2 tazas de agua
- 2 cucharadas de coco rallado o coquitos chilenos picados
- 2 cucharadas de nueces molidas
- 2 cucharadas de pasas Italia sin pepa
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/4 de kilo de chancaca
- 12 granitos de anís, canela en rama.
- Sal

Preparación:

En una olla calentar el agua con una pizca de sal, el anís y una rama de canela. Cuando rompa el hervor, echar el arroz bien lavado y dejar cocer a fuego lento. Aparte, poner a hervir en una olla la chancaca con un poquito de agua, las pasas, las nueces molidas, el coco y la mantequilla. Cuando el arroz esté cocido, verter sobre la miel y dejar hasta que tome punto. Servir frío o caliente.

SUSPIROS A LIMEÑA

Ingredientes:
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos (separadas las claras de las yemas)
- 3/4 de taza de aporto o vino dulce
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Canela molida.

Preparación:

Verter en una olla las dos leches y cocinar a fuego suave. Remover hasta que tome punto de manjarblanco, retirar del fuego y añadir las yemas junto con la vainilla. Mezclar bien y dejar enfriar. Servir en copas, llenando sólo la mitad de éstas.

Preparación del merengue:

Poner el oporto én una cacerola junto con el azúcar y cocer a fuego suave hasta que tome punto de almíbar (punto de hebra). Aparte, batir las claras hasta que estén duras, a punto de nieve, e incorporar el almíbar caliente. Seguir batiendo hasta que se enfríe el merengue. Rellenar el resto de las copas con esta peparación y espolvorear canela molida antes de servir.

TURRON DE DOÑA PEPA

Ingredientes:
- 1 kilo de harina
- 1/2 kilo de mantequilla
- 12 yems de huevo
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de anís en grano
- 1 taza de leche fría

Para la miel:
- 5 bolas de chancaca
- 2 tajadas de piña
- 3 membrillos
- 1 naranja
- 1 rama de canela
- 1 cucharadiata de clavos de olor, anís en grano
- 2 hojas de higuera

Preparación:

Amasar la harina y la levadura en polvo con la mantequilla y añadir las yemas. Incorporar la leche, la sal y el anís, amasando hasta conseguir una masa compacta. Cuando la masa esté unida, golpearla contra la mesa para que se suavice. Formar bastones con la masa. Acomodar lo bastones en una lata de hornear enmantequillada y homear en horna moderado, hasta que estén ligeramente dorados.

Para preparar la miel:

En una olla, poner a hervir las bolas de chancaca junto con 2 tazas de agua, la canela, los clavos de olor, el anís, las frutas picadas y las hojas de higuera, hasta que espese un poco, y colar bien. Poner a hervir la miel nuevamente hasta que tome punto de hebra (cuando se forma un hilo al levantar con una cuchara) lo suficiente espeso para que no se escurra entre los bastones. Enfriar un poco antes de armar el turrón. Acomodar los bastones formando un rectángulo y espolvorear encima algunos bastones desmenuzados. Verter un poco de miel y cococar otra capa de bastones al través de los anteriores. Verter otro poco de miel y espolvorear con grajeas de colores.

CHICHA MORADA

Ingredientes:
- 1 kilo de maíz morado
- 1 piña madura
- 3 membrillos
- 2 manzanas
- 2 duraznos
- 10 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 4 litros de agua
- 4 limones (el zumo)
- Azúcar rubia

Preparación:

Lavar bien el maíz morado. Desgranar y poner a hervir el agua con los granos y corontas junto con la cáscara de piña, membrillos, cáscara de duraznos, clavos de olor y canela. Hervir hasta que los granos de maíz revienten. Colar la chicha, enfriar y añadir azúcar al gusto y limón. Si desea puede servir las frutas cortadas en cuadraditos.

BIENMESABE DE CAMOTE

Ingredientes:
- 1 kilo de camote
- 1 kilo de azúcar
- 1 taza de leche evaporada
- 3 yemas
- 1/2 vaso de vino dulce
- 4 clavos de olor
- 1 ramita de canela
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla

Preparación:

Cocer los camotes pelados en poca agua, junto con los clavos de olor. Una vez cocidos, licuar a pasar por un colador de malla fir.a. Poner el puré de camote en una olla junto con la leche, el azúcar, vainilla y canela. Dejar hervir a fuego lento hasta que tome punto (removiendo constantemente para que no se pegue). Retirar y agregar las yemas batidas y el vino dulce. Volver al fuego hasta que termine de tomar punto. Vaciar a una dulcera y dejar enfriar.

CHAMPUS DE MAIZ BLANCO

Ingredientes:
- 1 kilo de míz blanco, pelado (seco)
- 6 hojas de naranjo

Cantidades

Cuando las cantidades de los ingredientes se indican en cucharadas o cucharaditas, se hace referencia siempre a una cucharada rasa. De lo contrario, se especifica una cucharada colmada o media cucharada.

- 6 rodajas de piña
- 1 tapa de chancaca
- 6 clavos de olor molidos

Preparación:

Moler el maíz y disolverlo en un poco de agua fría. Aparte, en una olla, calentar aproximadamente tres litros de agua y, cuando rompa el hervor, agregar el maíz disuelto, removiendo constantemente para que no se pegue. Agregar las hojas de naranjo y la piña en trozos pequeños. Agregar los clavos de olor molidos. Endulzar con la chancaca, agregándoia en trozos pequeños cuando el maíz ya esté cocido. Seguir cocinando hasta que se disuelva complentamente. Añadir más agua si fuera necesario.

ALFAJORCITOS

Ingredientes:
- 1 huevo
- 6 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 200 grs. de harina
- Dulce de miel, leche o mermelada

Preparación:

Batir el huevo entero con las yemas hasta que la preparación esté bien espumosa, entibiando al baño maría, agregarle despuésla esencia de vainilla y la harina, mezclando suavemente y formando una masa;



colocarla sobre la mesa amasarla muy poco hasta alisarlas, estirar con un palote dejándola los más fina que se pueda y cortar una medalloncitos chicos; colocarlos en chapas limpias, darles unas pinchadas y cocinarlos en hormo muy caliente. Una vez fríos, unir de dos tapas con el dulce que prefiera.

HUEVO CHIMBO BORRACHO

Ingredientes:
- 12 yemas
- 3 claras
- *1 cucharadita de esencia de vainilla*
- 2 cucharadas de harina
- Pasas
- Rebanaditas de coco

Almibar:
- 350 grs. de azúcar
- Vino dulce o agua
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 vaso de coñac

Preparación:

Colocar en un recipiente las yemas con las claras y batirlas hasta que estén espumosas. Añadir la esencia de vainilla y la harina. Revolver muy suavemente con el mismo batidor. Colocar la masa en un molde rectangular enmantequillado, esparcir encima las pasas y las rebanitas de coco. Cocinar en horno moderado hata que dore. Una vez cocidos, desmoldar y acomodar en un recipiente un poco hondo. Cortar en cuadraditos.

Preparación del almíbar:

Poner en una olla el azúcar, cubrir con vino dulce o agua, agregar la vainilla y dejar hervir a fuego fuerte. Cuando esté espeso, retirar, añadir el coñac y bañar el huevo chimbo.

PASTEL DE CHOCLO

Ingredientes:
- 6 choclos grandes, maduros, desgranados
- 1/2 kilo de sémola
- 1/4 de kilo de mantequilla
- 1/2 litro de leche
- 4 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 50 grs. de pasas sin pepa
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Anís en grano y sal
- 1 rama de canela

Preparación:

Moler los granos de choclo. Hacer hervir la leche con la canela, azúcar y mantequilla; dejar enfriar un poco. Agregar la sémola, batiendo para que no se formen grumos, agregar el choclo molido, levadura, pasas, y sal al gusto. Batir las claras a punto de nieve con dos yemas. Unir a la mezcla anterior, y verter en un molde previamente engrasados. Batir las dos yemas restantes y rociarlas encima con unos granitos de anís.

DULCE DE TOMATE

Ingredientes:
- 18 tomates grandes y duros
- Agua, hirviendo
- Azúcar refinada
- 1/2 cucharadita de vainilla
- Clavos de olor

Preparación:

Pasar los tomates por agua hirviendo, pelarlos, cortarlos por la mitad al través, sacar las semillas con una cucharadita y escurrir sobre una rejilla. Pesar los tomates, medir la misma cantidad en peso de azúcar en polvo y colocar en una olla una capa de tomates, otra de azúcar y así sucesivamente hasta terminar los ingredientes; agregar la vainilla, los clavos de olor y dejar reposar unas horas. Cocinar a fuego fuerte, removiendo con cuchara de palo para que no se pegue. Cuando el dulce esté espeso, colocar un poco en un platito y si el almíbar no corre es que está a punto. Retirar y deja enfriar.

PASTELITOS DE YUCA

Ingredientes:
- 1 kilo de yucas amarillas
- 1 huevo
- 1 rcucharada de anís
- Harina
- Frijol colado
- Aceite, sal.

Preparación:

Pelar y cocinar las yucas en una olla grnade con agua que las cubra, el anís y una cucharadita de sal. Cuando estén bien cocidas, escurrir y triturarlas hasta convertirlas en puré. Amasar con el huevo. Extender sobre una superficie enharinada y cortar círculos con una vaso. Colocar un acucharadita de frijol colado, tapar con otoro círculo de masa y doblar los bordes formando puntas. Freír en aceite bien caliente hasta que doren.

ALFEÑIQUE DE LAMBAYEQUE

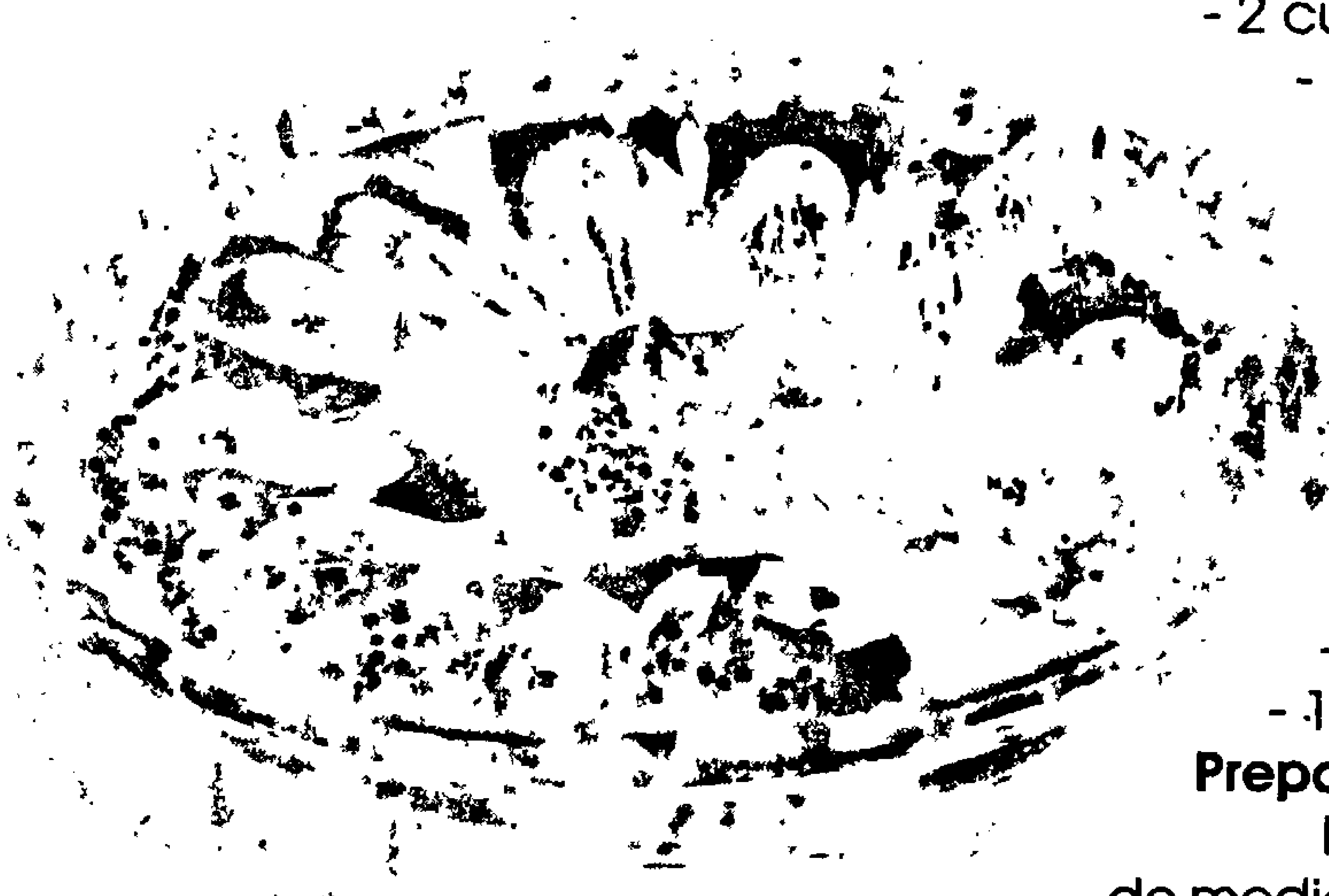
Ingredientes:
- Chancaca
- Jungo de limón, anís en grano

Preparación:

Preparar la miel hirviendo la chancaca en una olla con agua hasta

que tome punto de melcocha. Agregar unos granos de anís y goras de jugo de limón. Vaciar en una fuente enmantecada y dejar entibiar. Estilar con las manos (como amasando) repetidas veces hasta que se vuelva blanca. Cortar en pedacitos y moldear al gusto.

HIGOS RELLENOS



Ingredientes:

- 3 kilos de higos verdes
- 3 1/2 kilos de azúcar rubia
- 1 rama de canela
- Manjarblanco, grajeas de colores

Preparación:

Hacer un corte en cruz en el extremo carnoso de cada higo y ponerlos en un recipiente con agua con sal. Remojarlos durante 24 horas. Escurrir bien. Poner los higos en una olla con bastante agua, dar un hervor, retirar y escurrir. Poner nuevamente la olla con agua limpia, el azúcar y la canela, al fuego. Cuando el almíbar esté ralo, echar los higos y dejar hervir hasta que espese. Escurrir la miel de los higos y rellenarlos con manjarblanco. Servir espolcoreando grajeas de colores.

MIL HOJAS

Ingredientes:

- 1 huevo y 3 yemas
- 1 taza de leche
- 100 grs. de azúcar
- 1 limón
- 1 ramita de canela
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharadas de azúcar en polvo

Para la masa de hojaldre: (1 1/4 kilos)

- 600 grs. de harina
- 1 yema de huevo (opcional)
- *50 grs. de mantequilla*
- 1/2 kilo de margarina
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Hervir la leche con la cáscara de medio limón y la canela. Colar. Batir las yemas con el azúcar. Agregar la maicena disuelta en un poco de agua fría y verter la leche, poco a poco. Cocer en baño María, sin dejar de remover, hasta que la crema espese. Dejar enfriar. Colocar la lámina de hojaldre en una bandeja de hornear. Pintar la superficie con huevo y cocer *en horno medio, precalentado, hasta* que el hojaldre haya crecido y esté dorado. dejar enfriar y separar en 3 capas. Cubrir una capa con la mitad de la crema, colocar otra capa encima y volver a cubrir con crema. Poner la última capa de hojaldre y espolvorear con azúcar en polvo.

Preparación de la masade hojaldre:

Mezclar la harina, la sal, la yema de huevo y la mantequilla, previamente ablandada. Añadir poco

a poco el agua, trabajado hasta obtener una masa homogénea. A continuación, enharinar la superficie de trabajo y, con la ayuda de un rodillo, estirar la masa en forma de cruz. En el centro, poner la margarina ablandada cubriendo con los cuatro extremos de la cruz doblados hacia adentro y estirar de nuevo con el rodillo. Cuando se haya formado un rectángulo, plegar doblando los extremos hacia el centro, pasar el rodillo y hacer otro pliegue de la misma forma. Repetir esta operación varias veces. La masa no se debe retraer al estirarla y se podrán hacer los pliegues seguidos, pero si no es así, debe dejar reposar 10 o 15 minutos entre pliegue y pliegue. Una vez lista la masa, cortar el trozo necesario y estirar como una lámina.

PASTEL DE MANZANA

Ingredientes:

- 1 taza de harina preparada (con levadura)
- 1/2 taza de manteca vegetal
- 3 o 4 cucharadas de agua helada

Relleno:

- 6 manzanas grandes, peladas y cortadas en rajas
- 1 copita de oporto
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de margarina
- 1 yema

Preparación:

Tamizar la harina y añadir la manteca con la ayuda del mezclador. Le quedará una masa granula a la cual se incorporará el agua helada para unirla. Amasar, formar una bola y dividirla en dos partes. Estirar la masa con un rodillo. Forrar un molde refractario de 25 cms. de diámetro con los dos tercios de la masa.

Preparación del relleno:

Mezclar las manzanas con el aporto, el azúcar, la canela, la harina sin preparar y la margarina en trocitos. Verter este preparado en el molde forrado con la masa. Tapar con la masa restante estirada y decorar haciendo marcas con un tenedor. Pintar con la yema disuelta en un poco de agua. Hornear a temperatura mediana hasta que esté dorado.

KING KONG

Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 2 vasos de agua con sal, bien fría
- 4 huevos
- 3 cucharadas de leche
- 1/4 de kilo manteca
- Manjarblanco, dulce de piña

Preparación:

Mezclar un poco de harina y el agua con sal hasta formar una masa pegajosa, añadir los huevos, la leche y más harina, poco a poco, hasta formar una masa lisa y seca, más bien dura. Extender sobre una superficie lisa, añadiendo trocitos de manteca hasta incorporarla en su totalidad. Amasar bien hasta que esté completamente unida, extender en una capa delgada y cortar 6 cuadrados medianos. Colocarlos en una bandeja y hornear hasta que doren ligeramente. Untar dos cuadrados de masa con manjarblanco y dos con mermelada de piña. Colocar una capa sobre otra, intercalando rellenos diferentes, formando dos alfajores, y ternminando con una capa de masa. El king kong es muy parecido, pero con una o varias capas más, rellenos de una mezcla de

miel de chancaca con rosquitas de manteca molidas, cáscara de naranja, nueces y maní.

PIONONO

Ingredientes:
- 3 huevos
- 85 grs. de azúcar
- 1/2 taza de harina preparada
- 1/2 taza de chuño o maicena
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear (levadura)
- 1 cucharadita de esencia dè vainilla
- Manjar blanco
- Azúcar en polvo

Preparación:

Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el azúcar. Agregar, mezclando rápidamente, las yemas, la harina, el chuño, polvo de hornear y esencia de vainilla. Verter en una bandeja de hornear grande, engrasada y cubierta con papel manteca. Llevar al honro, precalentado a 250°C y hornear de 10 a 15 minutos, cuidando que no se dore. Retirar y voltear sobre una servilleta y dejar reposar. Desenrollar, untar con el manjar blanco, volver a enrollar y espolvorear azúcar en polvo.

POSTRE DE MARACUYÁ

Ingredientes:
(Para 8 personas)
- 1/2 taza de jugo de maracuyá (concentrado)
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de leche condensada
- 2 huevos (separar claras y yemas)
- 2 cucharadas de azúcar
- Ralladura de limón para adornar

Preparación:

En un recipiente, batir la crema de leche con la leche condensada y las yemas de huevo. Incorporar el jugo de maracuyá, poco a poco, mientras se continúa batiendo. Verter este preparado en dulceritas y reservar. En un recipiente aparte, batir las claras de huevo a punto de nieve. Después, echar el azúcar y seguir batiendo hasta que se disuelva un poco. Cubrir las dulceras con este merengue, espolvorear con la ralladura de limón y refrigerar durante 3 horas.

SORPRESITAS PARA EL TÉ

Ingredientes:
Para la masa:
- 400 grs. de harina
- 250 grs. de azúcar
- 200 grs. de mantequilla blanda
- 2 huevos

Para cubrir y decorar:
- Chocolate amargo
- 1 huevo
- Mermelada al gusto
- 1 vasito de licor o ingrediente
- 50 grs. de azúcar en polvo
- Jugo de 1/2 limón
- Nueces, aguindas, coco rallado,

almendras trituradas, etc.

Preparación:

Cernir la harina y mezclarla con el azúcar, los huevos y la mantequilla en trocitos hasta conseguir una masa homogénea que se desprenda de las manos. Envolver la masa en papel aluminio y dejarla en el refrigerador durante media hora. Encender el horno a 200C. Extender la masa sobre una superficie enharinada con ayuda de un rodillo. Cortarla en diversos tamaños y formas con algún cortapastas o el borde de un vaso. Forrar el molde con papel manteca y untarlo con mantequilla. Colocar las galletas en una lata de hornear y pintarlas con la yema de huevo batida. Dejar que horneen durante 15 minutos. Galletas blanco y negro: una vez horneadas y frías, introducir la mitad ocolate fundido; dejarlas secar y unirlas de dos en dos colocando mermelada en el centro. Galletas de almendras: Cortar la masa en forma circular y agregar las almendras en la superficie antes de hornear.

INDICE

IMPORTADORA Y EDITORA NUEVO PERÚ S.R.LTda.
Jr. Azángaro 715 Telf. 427-3202
Jr. Apurímac 373 Telf. 428-4690 Lima - Perú

